

アメリカザリガニの有効利用①

～中華料理店のメニュー化～

NPO 法人シナイモツゴ郷の会 内藤 朝陽

1. 目的と経緯

生態系を保全する目的で駆除されたアメリカザリガニについて、その有効利用の可能性を模索し、得られた知見をもとに一般住民等へザリガニ駆除の必要性をPRし、根絶が難しいとされるザリガニの持続的な駆除活動のあり方を模索することを目的とする。

郷の会ではこれまで、魚醤、せんべいその他料理を有効利用法として検討、研究してきた。しかし、それだけでは毎週大量に駆除するザリガニを消費しきれないため、新たな有効利用法を模索する必要がでてきた。今般、鹿島台地区の中華料理店で自家用の食材として利用可能なことがわかり、一回で5kg程度のザリガニを提供していた。

活動を周知する観点からザリガニを店頭で販売できないか料理店経営者と協議した結果、都市圏で人口が多いことや中国人留学生が多く滞在しているという観点から、ある程度の売れ行きが見込める仙台市内の系列店で販売したいとの提案を受け、中華料理店・新天地人（青葉区柏木）へアメリカザリガニを提供し中華料理店におけるメニュー化を検討することになった。



2. 方法

鹿島台地区から仙台市の中華料理店まで自家用車あるいはJRで生きたまま運搬した。梱包する際には、5～10kgのザリガニ現地で水洗いした後、水を切ってポリ袋につめ段ボール箱に梱包した。ポリ袋を閉じる際、袋の口に直径5cm程度の塩ビパイプをあてるなどして通気孔を確保した。搬送時間は2時間から5時間程度と幅があったが、死亡する個体は見られなかった。

3. メニュー、試作

中華料理店側で試作を繰り返した後、ある程度のレシピが固まったため、郷の会へ提供を受け試食会を行った。試食は、郷の会の会員15名を対象に実施し、麻辣（マラー）、ニンニク、塩茹での3種類の味で、それぞれの味を1～5点（高いほど美味）で評価してもらった。その結果、塩味が平均4.2点で最も評価が高く、その他の料理も全体的に好評だった。

4. 店頭での販売

上記試作を踏まえ、9月から季節限定メニューとして塩コショウ、十三香(13種類のブレンドスパイス)味を加えた5種類の味で提供を開始した。

殻付きで提供するため見た目の印象が強く、スパイスと塩分と甲殻類の組み合わせは非常に良い風味であると筆者自身は感じる。

中華料理店は全国に数多くあるうえに、ザリガニ調理の基本が確立されているため、環境保全活動を行う水域で駆除したザリガニの提供先として全国的に有力だと考えられる。そのため本活動は今後ザリガニの駆除活動を全国各地で実施する場合のモデルケースになるのではないかと期待される。

※2020年度の販売は既に終了している。

小龍蝦(ザリガニ)料理

麻辣(マラー)味

唐辛子と山椒のピリ辛

ニンニク味

塩・ニンニク炒め

塩茹で味

ネギ生姜と酢醤油

の特製タレ付き

塩コショウ味

パリパリ揚げ焼き

十三香味

十三種類の香辛料炒め



ニンニク味
※全て殻付きで提供します

価格 600 円（一皿約 500g、量は変更できます）

アメリカザリガニは中国では小龍蝦(小さいロブスター)と呼ばれ、ポピュラーな食材です。大崎市里山の水源地で採取したザリガニを使用した季節限定メニューです。